

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 9月・10月

〈季節の味を楽しむショートコース〉

旬彩美味コース

前菜三種盛り合わせ

茸入り五目とろみスープ

マロンミルクの揚げ物 鎮江香酢ソースと共に

大海老のチリソース煮 季節野菜添え

鮭とレタスの炒飯

デザート

¥3,500

◎プラス¥380で「点心三種」を追加できます。

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 11月・12月

〈季節の味を楽しむショートコース〉

旬彩美味コース

前菜三種盛り合わせ

干し海老と白菜の蒸しスープ

白身魚と豆腐の重ね蒸し シーフードソース

海老のマヨネーズソース 季節野菜を添えて

牛肉とみかんのブラック炒飯

デザート

¥3,500

◎プラス¥380で「点心三種」を追加できます。

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。